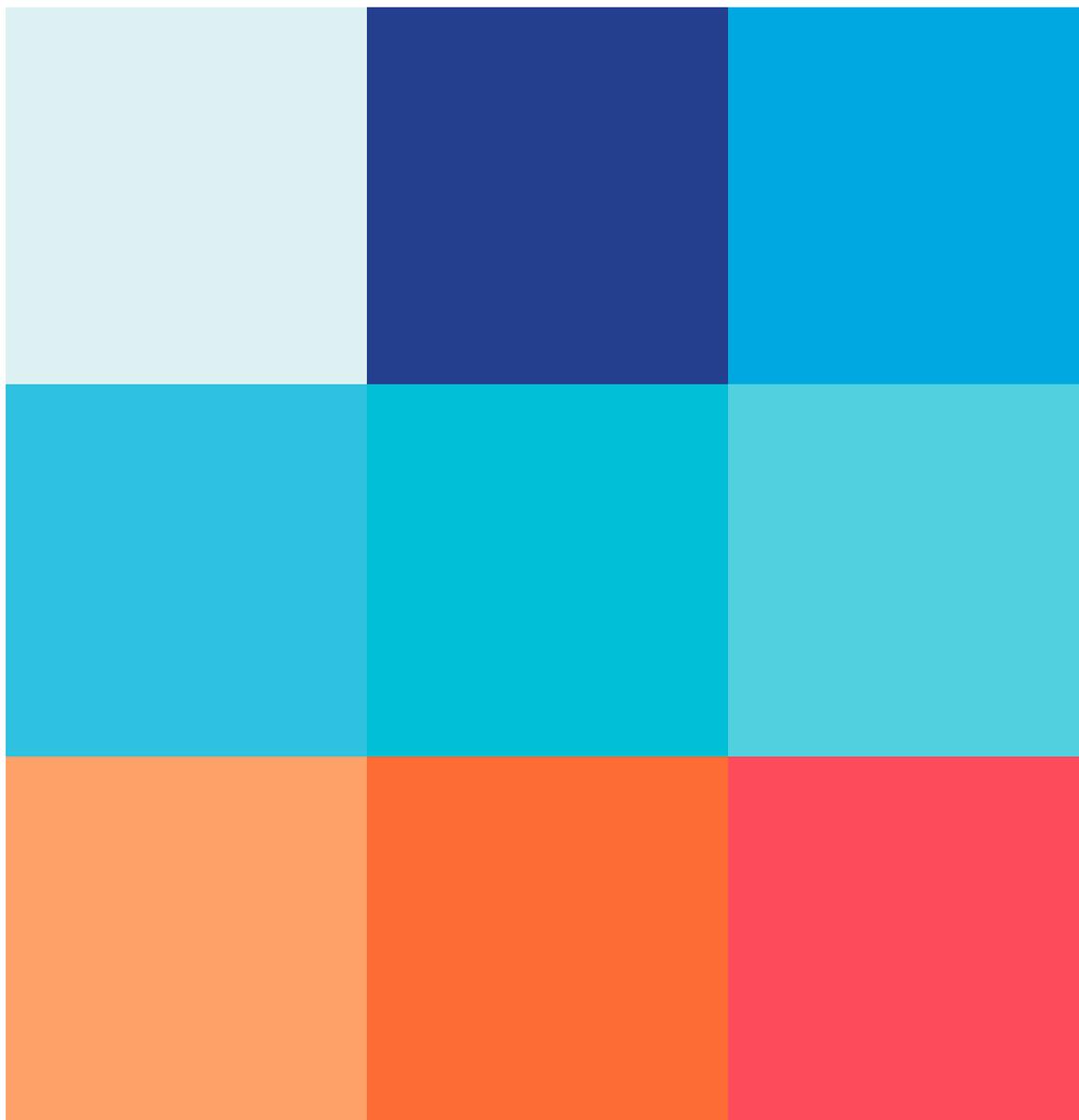


# Catalogue des formations

## E-learning



Depuis juin 2020, FEMARBEL a mis en ligne une plateforme d'e-learning gratuite pour ses affiliés. Elle a rapidement connu beaucoup de succès et ne cesse de se développer. En voici le catalogue complet à ce jour. Nul doute qu'il sera encore complété au fil des prochains mois.

Cette plateforme comprend actuellement 52 capsules de formations réparties en sept thèmes principaux : les soins, la qualité, l'hôtellerie, l'entretien, les pathologies, la prévention et l'hygiène. L'inscription s'effectue via notre site, dans la rubrique formation/e-learning, au moyen d'un accès nominatif sécurisé que je peux vous communiquer sur simple demande formulée par e-mail ([p.durlet@femarbel.be](mailto:p.durlet@femarbel.be)).

Chaque capsule dure entre 15 à 30 minutes. Sa forme se veut dynamique et son contenu didactique. Elle reprend les bases théoriques et surtout pratiques de la thématique proposée et se termine toujours par un questionnaire dont l'objectif est de permettre à chacun de vérifier que la matière est bien assimilée. Une attestation de réussite peut d'ailleurs être délivrée si le résultat obtenu est jugé satisfaisant.

Information importante : les capsules marquées du logo de la Wallonie sont reconnues en qualité de formation permanente à destination des directeurs de maisons de repos à raison de deux heures de formation.

N'hésitez pas à nous contacter pour d'éventuelles interrogations qui pourraient subsister suite au visionnage de ces différentes capsules. Merci aussi de nous faire part de vos remarques et suggestions tant sur le plan des thématiques à traiter que sur la manière de les aborder.

**Philippe Durllet**

**Conseiller Femarbel**

**Juin 2023**



# DIRECTEUR

## LA QUALITÉ

En maison de repos et de soins, le bien-être et la qualité sont intimement liés. Mais qu'est-ce que la qualité ? Quels en sont les différents types ? Quels outils pouvons-nous mettre en place pour l'améliorer ?



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - LA COMMUNICATION

Vous avez toujours voulu être en mesure de bien gérer une réunion d'équipe ? Cette capsule est faite pour vous. Le diagramme d'affinité et le diagramme d'Ishikawa sont des outils qui peuvent vous aider à aborder les problèmes de la bonne manière.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - L'ANALYSE

Vous retrouverez les outils indispensables à l'analyse de problèmes dans votre institution. Le « 5 pourquoi », le « QQQCCP » ainsi que la Loi de Pareto, sont autant d'outils à votre portée pour analyser et résoudre les dysfonctionnements.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - L'AMÉLIORATION CONTINUE

Après avoir mis le doigt sur les problèmes, après avoir trouvé ensemble des propositions de solutions, vient la mise en place des actions correctrices. Cette capsule vous propose trois outils qui vous permettent d'évaluer et de suivre leur mise en place : le PDCA, les 5S et le DMAIC.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LE PROJET DE VIE INSTITUTIONNEL

Pour qu'il soit efficace, le projet de vie de l'établissement doit être connu de tous, intégré et appliqué au quotidien. Cette capsule reprend la définition du projet de vie, son contenu, ses objectifs et ses missions.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## HACCP - L'INTRODUCTION

L'HACCP est un outil pour les professionnels de la restauration qui permet d'assurer l'hygiène des aliments en prenant en compte les différents risques auxquels il convient d'être attentif. La capsule passe notamment en revue les sept principes de base de la méthode pour maîtriser les dangers sur le plan alimentaire.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## LA PRÉVENTION DES CHUTES

Cette capsule développe les facteurs et l'évaluation des risques, leurs conséquences, et la prévention. Elle contient également des mises en situation.

 Direction, personnel d'encadrement et personne de soins

 30 minutes



## LA PRÉVENTION INCENDIE

Ce module rappelle les règles d'évacuation, de détections, la reconnaissance des pictogrammes, l'utilisation adéquate des extincteurs et revient sur les principes de base en matière de gestion de crise.

 Tout le personnel

 30 minutes



## LA VACCINATION CONTRE LA GRIPPE

Qu'est-ce que la grippe ? Quels sont les personnes cibles ? Rappel des bases pour une vaccination efficace.

 Direction, personnel d'encadrement et personne de soins

 30 minutes



## LA TRANSMISSION

Comment réussir une transmission efficace de l'information entre les équipes ? Le DAR vous permettra d'assurer une transmission ciblée des données les plus essentielles.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - LA STANDARDISATION

Afin de pérenniser la qualité dans vos institutions, les procédures et les processus sont là pour vous aider. Définitions, qualités, contenus et modes d'emploi tout ce dont vous avez besoin pour une standardisation efficace se trouve dans cette capsule.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - LA MISE EN PLACE

Dernière étape la mise en place d'un plan d'action qui transforme les idées et les réflexions en éléments concrets et opérationnels. Pour se faire il faut savoir jongler avec les objectifs SMART, objectifs simples et clairs ainsi qu'une planification sous forme du diagramme de Gantt.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## LA PLANIFICATION ANTICIPEE DES SOINS

C'est la réflexion continue sur ce que le résident veut ou ne veut pas lorsqu'il tombe gravement malade et n'est plus capable d'exprimer sa volonté, ou de prendre des décisions. En parler en temps utile avec les prestataires de soins et les proches permet de mettre ces décisions par écrit.

 Personnel de soins et d'encadrement

 30 minutes



## LA VACCINATION CONTRE LA COVID

Ce module vous informe sur la vaccination Covid-19 pour mieux faire face aux questions et interrogations.

 Tout le personnel

 30 minutes



## LES KPI

Après avoir mis en place la qualité, il faut vérifier si nos objectifs sont atteints. C'est à ce moment qu'interviennent les Indicateurs clés de performances ou KPI qui permettent de mesurer l'efficacité des actions entreprises.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## La CONTAMINATION CROISEE

La contamination croisée se produit lorsque des microorganismes pathogènes, comme des bactéries et des virus, sont transférés d'un aliment à un autre. Cette capsule va vous expliquer comment avec une bonne hygiène des mains, une organisation réfléchie des processus et un environnement de travail propre, on peut éviter cette contamination.

 Personnel de cuisine et d'encadrement

 30 minutes



## LA MALNUTRITION

Définition de la malnutrition, les groupes à risques, ainsi que les critères de dénutrition. Sont également abordés la politique de nutrition, la surveillance ainsi que la prévention. Cette capsule se termine par l'apport du bilan nutritionnel et quelques exercices.

 Tout le personnel

 30 minutes



## L'ECOUTE ACTIVE

Entre ce que l'on dit, ce que l'on croit avoir dit, ce que l'autre entend et ce que l'autre comprend, il y aurait 80% de déperdition du sens du message.

Il va vous falloir apprendre à écouter attentivement, de façon bienveillante et authentique !



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



Wallonie

## PREVENTION DE LA MALTRAITANCE PROMOTION DE LA BIEN-TRAITANCE

La maltraitance de la personne âgée est un problème qui risque de s'accroître compte tenu du vieillissement rapide de la population dans de nombreux pays. C'est pourquoi la promotion de la bien-traitance est primordiale. L'empathie, l'Humanité des concepts qui peuvent vous aider.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



Wallonie

## LE BIEN-ETRE AU TRAVAIL

Absentéisme, baisse de motivation, démissions, pénurie de travailleurs qualifiés sont autant de conséquences négatives d'une prise en compte partielle et/ou insuffisante du bien-être des travailleurs. Eléments clés, conseils pour favoriser le bien-être au travail sont développés dans cette capsule.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



Wallonie

## LA MANUTENTION ET ERGONOMIE

Chaque jour, nous répétons les mêmes gestes et distribuons les mêmes efforts.

Avons-nous conscience que, par notre négligence ou par gain de temps, nous maltraitons notre corps par des mouvements incorrects, de mauvaises postures, des techniques de soulèvement inappropriées.

Tôt ou tard un trouble musculosquelettique nous guette et comme dit le vieil adage "Mieux vaut prévenir que guérir"



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



Wallonie

## LES SOINS PALLIATIFS

De l'historique aux aides et soutiens en passant par le cadre législatif, cette capsule vous permet d'en voir un peu plus clair sur les soins palliatifs et la structure qui les entoure.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



Wallonie

# QUALITE

## LA QUALITÉ

En maison de repos et de soins, le bien-être et la qualité sont intimement liés. Mais qu'est-ce que la qualité ? Quels en sont les différents types ? Quels outils pouvons-nous mettre en place pour l'améliorer ?



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - LA COMMUNICATION

Vous avez toujours voulu être en mesure de bien gérer une réunion d'équipe ? Cette capsule est faite pour vous. Le diagramme d'affinité et le diagramme d'Ishikawa sont des outils qui peuvent vous aider à aborder les problèmes de la bonne manière.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - L'ANALYSE

Vous retrouverez les outils indispensables à l'analyse de problèmes dans votre institution. Le « 5 pourquoi », le « QQQCCP » ainsi que la Loi de Pareto, sont autant d'outils à votre portée pour analyser et résoudre les dysfonctionnements.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - L'AMÉLIORATION CONTINUE

Après avoir mis le doigt sur les problèmes, après avoir trouvé ensemble des propositions de solutions, vient la mise en place des actions correctrices. Cette capsule vous propose trois outils qui vous permettent d'évaluer et de suivre leur mise en place : le PDCA, les 5S et le DMAIC.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LE PROJET DE VIE INSTITUTIONNEL

Pour qu'il soit efficace, le projet de vie de l'établissement doit être connu de tous, intégré et appliqué au quotidien. Cette capsule reprend la définition du projet de vie, son contenu, ses objectifs et ses missions.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - LA STANDARDISATION

Afin de pérenniser la qualité dans vos institutions, les procédures et les processus sont là pour vous aider. Définitions, qualités, contenus et modes d'emploi tout ce dont vous avez besoin pour une standardisation efficace se trouve dans cette capsule.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## LES OUTILS DE LA QUALITÉ - LA MISE EN PLACE

Dernière étape la mise en place d'un plan d'action qui transforme les idées et les réflexions en éléments concrets et opérationnels. Pour se faire il faut savoir jongler avec les objectifs SMART, objectifs simples et clairs ainsi qu'une planification sous forme de diagramme de Gantt.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



## LES KPI

Après avoir mis en place la qualité, il faut vérifier si nos objectifs sont atteints. C'est à ce moment qu'interviennent les Indicateurs clés de performances ou KPI qui permettent de mesurer l'efficacité des actions entreprises.

 Direction et personnel d'encadrement

 30 minutes



# SOINS

## LA TRANSMISSION

Comment réussir une transmission efficace de l'information entre les équipes ? Le DAR vous permettra d'assurer une transmission ciblée des données les plus essentielles.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes



## LES PLAIES DE DECUBITUS

Cette capsule développe la physiopathologie des escarres, les causes, les risques ainsi que la prévention.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## LE MRSA OU STAPHYLOCOQUE DORE

Qu'est-ce qu'un staphylococcus aureus résistant à la méticilline ou SRMA ? Quels sont les moyens de le dépister ? Les précautions particulières à prendre ? Nous envisageons également la question de la décolonisation ainsi que l'entretien lié à la présence du MRSA.



Personnel de soins, d'encadrement et d'entretien



30 minutes

## LA DOULEUR

Qu'est-ce que la douleur ? Quelles sont ses origines, ses différents aspects, sa typologie ? Comment évaluer la douleur ? Comment la traiter ?



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## LES MESURES DE CONTENTIONS

Quels sont les risques d'une contention ? Comment évaluer sa mise en place ? Quelle est la procédure à suivre ?



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes

## LES INJECTIONS

Cette capsule n'a pas pour ambition de vous apprendre votre métier. Elle est là pour vous rafraîchir la mémoire sur quelques points. Elle traite les différents types d'injections (S/C, IM, IV), des généralités, du but, des contre-indications et même des incidents de piqure.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## LA PLANIFICATION ANTICIPEE DES SOINS

C'est la réflexion continue sur ce que le résident veut ou ne veut pas lorsqu'il tombe gravement malade et n'est plus capable d'exprimer sa volonté, ou de prendre des décisions. En parler en temps utile avec les prestataires de soins et les proches permet de mettre ces décisions par écrit.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes



## LES SOINS PALLIATIFS

De l'historique aux aides et soutiens en passant par le cadre législatif, cette capsule vous permet d'en voir un peu plus clair sur les soins palliatifs et la structure qui les entoure.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## LE SECRET PROFESSIONNEL

Le secret professionnel est destiné avant tout à protéger une personne en situation de « fragilité ». Un patient, un proche, un résident en maison de repos (et de soins) ou vous-même parfois accepte de s'exposer, de se livrer, à condition que la règle du secret et de la confidentialité soit respectée. Le secret professionnel est intimement lié à la notion de respect de la personne.



Tout le personnel



30 minutes

# PATHOLOGIES

## LA DEMENCE

Cette capsule définit les différentes formes de démence, décrit ses causes et ses symptômes les plus fréquents. Elle aborde également la question des traitements et de l'évolution de la maladie.

 Tout le personnel

 30 minutes

## LA DEMENCE COMMUNICATION

Développée en collaboration avec la ligue Alzheimer de Belgique, cette capsule fait suite à celle de la démence. Elle s'attarde sur tous les aspects de la communication avec une personne présentant des troubles neurocognitifs et décrit le modèle Kitwood.

 Tout le personnel

 30 minutes

## LE DEMENCE ACCOMPAGNEMENT EN CAS DE CRISE

Cette capsule informe sur l'approche de la personne démente dans des situations de crise ainsi que la gestion de ses propres limites.

 Tout le personnel

 30 minutes

## L'ARTHROSE

Qu'est-ce que l'arthrose ? Quels sont ses symptômes ? Comment est-elle diagnostiquée ? Comment faire la différence entre arthrite et arthrose ? Quels sont les traitements les plus appropriés.

 Personnel de soins et d'encadrement

 30 minutes

## LA DMLA ou dégénérescence maculaire liée à l'âge.

La DMLA est une des grandes pathologies oculaires liées à l'âge. Cette capsule vous permet non seulement de comprendre la DMLA mais également, les différents types, les symptômes, le traitement, l'évolution et son impact sur la vie de tous les jours.

 Personnel de soins et d'encadrement

 30 minutes

## LE GLAUCOME

Le glaucome est l'une des pathologies oculaires liées l'âge. Définition, types de glaucomes, facteurs de risques, traitement. Après cette capsule le glaucome n'aura plus de secret pour vous.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## Le DIABETE

Le Diabète occupe une grande place dans le monde actuel. Cette capsule vous permet de mieux comprendre son fonctionnement, ses différents types, ses symptômes, ses causes, traitement et complications. Cette capsule a été développée en partenariat avec l'Association du Diabète.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## La MALADIE DE PARKINSON

Développée avec l'aide de l'Association Parkinson, cette capsule vous permet de voir plus clair sur cette pathologie qui est en termes de fréquence, la seconde maladie neurodégénérative après la maladie d'Alzheimer.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## La CATARACTE

Une des pathologies oculaires liée à l'âge les plus fréquente. Heureusement opérable facilement, cette capsule vous explique tout ce que vous devez savoir sur cette pathologie.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## La PRESBYTIE

Un quart de la population mondiale est aujourd'hui presbyte, proportion qui dépasse d'ores et déjà 40 % en Europe occidentale.

La presbytie est un trouble de la vision particulièrement fréquent : il s'agit en fait du processus de vieillissement normal de l'œil. Cette capsule va vous permettre de faire le point sur cette pathologie.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## La DEPRESSION

La dépression est un syndrome fréquent dans la population âgée et pourvu d'un impact important en termes de mortalité, de morbidité, de déclin fonctionnel, de qualité de vie et d'institutionnalisation. Elle est pourtant largement sous-diagnostiquée et sous-traitée.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## LA DESHYDRATATION

Les personnes âgées ne ressentant pas forcément le besoin de boire, elles sont plus susceptibles d'être victimes de déshydratation que la population générale. Pourtant, les cellules du corps ont impérativement besoin d'eau pour remplir leur fonction.

Quelles sont les symptômes et les traitements ? Comment réagir face à la déshydratation ? Quelles sont les mesures préventives à mettre en place ?



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

## L'OSTÉOPOROSE

L'ostéoporose est une maladie des os caractérisée par une diminution de la densité osseuse et de la qualité des os. Les os deviennent poreux et fragiles, ce qui augmente le risque de fracture de manière significative.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes

# HYGIENE

## L'HYGIENE DES MAINS

A partir de mises en situation, cette capsule reprend les grands principes du lavage et de la désinfection des mains ainsi que du port des gants.



Tout le personnel



30 minutes

# HOTELLERIE

## HACCP - L'INTRODUCTION

L'HACCP est un outil pour les professionnels de la restauration qui permet d'assurer l'hygiène des aliments en prenant en compte les différents risques auxquels il convient d'être attentif. La capsule passe notamment en revue les sept principes de base de la méthode pour maîtriser les dangers sur le plan alimentaire.

 Personnel de cuisine et d'encadrement

 30 minutes



## HACCP - L'AUTOCONTRÔLE

L'autocontrôle se définit comme l'ensemble des mesures prises par un opérateur de sorte que les produits, à chaque étape de la production, de la transformation et de la distribution, satisfassent aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, de qualité de produit, de traçabilité et notification obligatoire.

 Personnel de cuisine et d'encadrement

 30 minutes

## HACCP - EXIGENCE D'HYGIÈNE (PARTIE 1)

Prévention de la contamination croisée, l'hygiène des locaux de stockage, de préparation et du personnel. Cette capsule revient également sur l'hygiène des différents équipements.

 Personnel de cuisine et d'encadrement

 30 minutes

## HACCP - EXIGENCE D'HYGIÈNE (PARTIE 2)

L'hygiène personnelle, l'hygiène des mains, des locaux et des équipements. Sont mis également en avant l'entretien, le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel. Cette capsule reprend également le traitement des déchets ainsi que la lutte contre les nuisibles.

 Personnel de cuisine et d'encadrement

 30 minutes

## HACCP - HYGIENE SPECIFIQUE A LA PREPARATION

Les bonnes pratiques d'hygiène concernant la préparation. Savoir congeler et décongeler sans risque. Les règles d'hygiènes en ce qui concerne les fritures, les panures, les marinades, et les œufs crus. Savoir utiliser hygiéniquement une poche à douille et l'utilisation correcte d'un bain-marie.

 Personnel de cuisine et d'encadrement

 30 minutes

## HACCP - PROCESSUS 1- 4

Les processus d'achat et de réception des marchandises. Le stockage en zone neutre et en zone réfrigérée. Les points critiques de contrôles, les dangers potentiels, les points d'attention, les instructions de travail et bien d'autres choses encore.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

## HACCP - PROCESSUS 5- 8

Les processus suivants sont repris dans cette capsule. L'organisation de la préparation, la cuisine froide, la cuisine chaude ainsi que le refroidissement. Pour chaque processus sont exposés les points critiques de contrôles, les dangers potentiels, les points d'attention, les instructions de travail et bien d'autres choses encore.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

## HACCP - PROCESSUS 9- 12

Le processus de stockage en liaison froide, le portionnement, la régénération ainsi que le système de distribution. Tous ces processus sont vus en profondeur la définition, les points critiques de contrôles, les dangers potentiels, les points d'attention, les instructions de travail et bien d'autres choses encore.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

## HACCP - PROCESSUS 13- 16

Les processus concernant les distributeurs, le traitement des restes, le débarrassage, la vaisselle ainsi que la plonge. Tous ces processus sont vus en profondeur la définition, les points critiques de contrôles, les dangers potentiels, les points d'attention, les instructions de travail et bien d'autres choses encore.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

## La CONTAMINATION CROISEE

La contamination croisée se produit lorsque des microorganismes pathogènes, comme des bactéries et des virus, sont transférés d'un aliment à un autre. Cette capsule va vous expliquer comment avec une bonne hygiène des mains, une organisation réfléchie des processus et un environnement de travail propre, on peut éviter cette contamination.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

## HACCP - PROCESSUS 17- 20

Les processus concernant le nettoyage, la désinfection, le traitement des déchets, le transport interne et externe. Tous ces processus sont vus en profondeur la définition, les points critiques de contrôles, les dangers potentiels, les points d'attention, les instructions de travail et bien d'autres choses encore.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes



Walkonie

## MICORBIOLOGIE EN ALIMENTATION

Nous avons TOUS la RESPONSABILITE de fournir à nos clients, patients, résidents, consommateurs, des aliments exempts de tout risque alimentaire



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

## LES ALLERGENES

Une allergie n'est pas une chose anodine. C'est pourquoi les allergènes alimentaires doivent être connus par le personnel de cuisine.

C'est une obligation légale d'avoir un étiquetage clair, précis, qui renseigne, dans la composition, la présence d'allergènes.



Personnel de cuisine et d'encadrement



30 minutes

# ENTRETIEN

## L'ENTRETIEN DES LOCAUX

La théorie, les objectifs, le chariot, le choix des produits et les consignes de sécurité.



Personnel d'entretien et d'encadrement



30 minutes

## LA BIO-REVOLUTION DANS LE NETTOYAGE

Pionnier en la matière, **Realco** développe un intérêt pour un outil bien spécifique : l'enzyme. C'est quoi une enzyme, un biofilm, comment cela fonctionne...tant de questions auxquelles cette capsule répond.



Personnel d'entretien et d'encadrement



30 minutes

# PREVENTION

## LA PREVENTION DES CHUTES

Cette capsule développe les facteurs de risques, les conséquences, l'évaluation des risques et la prévention. Elle contient également des mises en situation.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes



## LA PREVENTION INCENDIE

Ce module rappelle les règles d'évacuation, de détections, la reconnaissance des pictogrammes, l'utilisation adéquate des extincteurs et revient sur les principes de base en matière de gestion de crise.



Tout le personnel



30 minutes



## LA VACCINATION CONTRE LA GRIPPE

Qu'est-ce que la grippe ? Quels sont les personnes cibles ? Rappel des bases pour une vaccination efficace.



Personnel de soins et d'encadrement



30 minutes



## LA VACCINATION CONTRE LA COVID

Ce module vous informe sur la vaccination Covid-19 pour mieux faire face aux questions et interrogations.



Tout le personnel



30 minutes



## LA MALNUTRITION

Définition de la malnutrition, les groupes à risques, ainsi que les critères de dénutrition. Sont également abordés la politique de nutrition, la surveillance ainsi que la prévention. Cette capsule se termine par l'apport du bilan nutritionnel et quelques exercices.



Tout le personnel



30 minutes



## PREVENTION DE LA MALTRAITANCE PROMOTION DE LA BIEN-TRAITANCE

La maltraitance de la personne âgée est un problème qui risque de s'accroître compte tenu du vieillissement rapide de la population dans de nombreux pays. C'est pourquoi la promotion de la bien-traitance est primordiale. L'empathie, l'Humanitude des concepts qui peuvent vous aider.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LE BIEN-ETRE AU TRAVAIL

Absentéisme, baisse de motivation, démissions, pénurie de travailleurs qualifiés sont autant de conséquences négatives d'une prise en compte partielle et/ou insuffisante du bien-être des travailleurs. Eléments clés, conseils pour favoriser le bien-être au travail sont développés dans cette capsule.



Direction et personnel d'encadrement



30 minutes



## LA MANUTENTION ET ERGONOMIE

Chaque jour, nous répétons les mêmes gestes et distribuons les mêmes efforts.

Avons-nous conscience que, par notre négligence ou par gain de temps, nous maltraitons notre corps par des mouvements incorrects, de mauvaises postures, des techniques de soulèvement inappropriées.

Tôt ou tard un trouble musculosquelettique nous guette et comme dit le vieil adage "Mieux vaut prévenir que guérir"



Tout le personnel



30 minutes



## MANUTENTION ET POSITIONS CORRECTES

La capsule précédente sur l'ergonomie a mis en avant le principe suivant : il faut d'abord adapter la situation de travail (l'organisation du travail, les outils, le mobilier,...).

S'il n'est pas possible de faire de la sorte alors il faut adapter ses gestes et postures.



Tout le personnel



30 minutes

## LA MANUTENTION ET LES SOINS

C'est par l'adoption de certaines postures et gestes de manutention que le soignant protège son dos. En impliquant le résident dans la manutention, le soignant stimule ses capacités ; il s'agit de solliciter au maximum ses possibilités de mouvements pour qu'il retrouve une certaine autonomie.



Tout le personnel



30 minutes

